

中等职业教育国家规划教材配套教学用书

Cooking

烹饪文学作品 欣赏

烹饪专业 ■ 主编 段翼琪



高等教育出版社


中等职业教育国家规划教材配套教学用书

烹饪文学作品欣赏

(烹饪专业)

主 编 戈翼骐

副主编 徐 法 缪冬蕊

 高等教育出版社

内容提要

本书是中等职业教育国家规划教材配套教学用书,是为中等职业学校烹饪专业学生量身订制的语文辅助教材。共分四个单元,选取了古今名家有关烹饪与饮食的作品,其中既有对中华美食的介绍,又有对饮食文化的感悟。以美文为载体,展示中华饮食文化的魅力。本书以提升烹饪专业学生的语文素养为宗旨,在编写体例上突出了中等职业教育的特点,体现了“必需、够用”的原则。既可作为中等职业学校烹饪专业二年级的语文辅助教材,也可作为课外阅读用书,还可作为非烹饪专业的选修课教材。

本书采用出版物短信防伪系统,用封底下方的防伪码,按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并有机会赢取大奖。同时配套学习卡资源,按照本书最后一页“郑重声明”下方的学习卡使用说明,登录 <http://sve.hep.com.cn>,上网学习,下载资源。

图书在版编目(CIP)数据

烹饪文学作品欣赏/戈翼骐主编. —北京:高等教育出版社,2009.8

烹饪专业

ISBN 978-7-04-027445-5

I. 烹… II. 戈… III. 文学欣赏-世界-专业学校-教学参考资料 IV. I106

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 110340 号

策划编辑 周 钢 责任编辑 李江泓 封面设计 张申申
版式设计 王艳红 责任校对 王效珍 责任印制 毛斯璐

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100120
总 机 010-58581000

经 销 蓝色畅想图书发行有限公司
印 刷 北京机工印刷厂

开 本 787×1092 1/16
印 张 7.5
字 数 180 000

购书热线 010-58581118
咨询电话 400-810-0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>
网上订购 <http://www.landaco.com>
<http://www.landaco.com.cn>
畅想教育 <http://www.widedu.com>

版 次 2009 年 8 月第 1 版
印 次 2009 年 8 月第 1 次印刷
定 价 11.50 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

物料号 27445-00

前 言

本教材是为了适应烹饪专业教育教学改革的需要,探索中等职业学校文化基础课教学如何体现“以服务为宗旨,以就业为导向”的职业教育办学指导思想而编写的,主要作为中等职业学校烹饪专业语文辅助教材使用。

本教材主要有以下四个特点:

1. 力求体现大语文观,适应开展分层次专业化教学的需要,既重视基础理论知识,又突出实践性,体现了文化课与专业课的衔接,有利于学生综合职业能力的形成。

2. 突出职教特色,在围绕“烹饪”主题的同时,注重了语文课的人文性和工具性,让语文更好地为专业服务。

3. 注重理论与实践的紧密结合,课文选材尽量贴近专业,习题及活动的设计具有开放性,课文安排富有弹性。

4. 所选课文具有典型性、层次性、实用性和趣味性,内容广博,材料精美,既有传统,又有创新。

本教材根据学生的身心发展特点和认知水平,在教材内容的安排上,通过整合突出了重点,并注重情感态度、知识能力之间的联系,致力于烹饪专业学生语文素养的整体提高;选文具有典范性,文质兼美,具有丰富的文化内涵;题材、体裁、风格丰富多样,难易适度,有助于激发学生的学习兴趣和创新精神。

本教材共安排文章 24 篇,依次编为华夏美食、走进传统、文人餐桌、致用之文四个单元。每个单元各安排 6 篇文章。课文由正文、注释、赏析(相关知识、示例)、练习、活动、链接等组成。在部分课文的链接后面还插入了有关资料,作为课文知识的补充和延伸。

本教材供中等职业学校烹饪专业二年级学生第一学期选用。教学总时数为 40 课时,建议每个单元各安排 10 课时,每个单元的前 4 篇作为讲读课文,供教师课堂讲授之用,后 2 篇作为课外自读课文,供学生课外自学自读,也可根据教学实际灵活安排。

本教材是在浙江信息工程学校和温州华侨职业学校校本教材《烹饪语文》的基础上编写而成的。由爰翼骐担任主编,徐法、缪冬蕊担任副主编,朱欢敏、杨峰明、吴海雁、张蕾、姚国平、胡萍、徐立瑾、蒋旭虹、谭民杰等参与编写。最后由爰翼骐、谭民杰统稿,湖州交通学校副校长、高级教师王妙娟老师负责审稿。

本教材在编写过程中得到高等教育出版社的大力支持,在此表示衷心感谢。

由于时间仓促,加之编者水平有限,书中不足之处在所难免,欢迎读者批评指正。

编 者

2009 年 4 月

目 录

第一单元 华夏美食——缤纷美味

- 一 豆腐颂 林海音 2
- 二 西湖十锦 赵继康 7
- 三 名点吃不完 由国庆 12
- 四 北京烤鸭 周芬娜 17
- 五 佛跳墙 朱伟 22
- 六 飘在餐桌上的花香 唐鲁孙 26

第二单元 走进传统——浓郁古味

- 七 吕氏春秋·本味篇 吕不韦 32
- 八 齐民要术·炙法 贾思勰 36
- 九 诗三首 岑参 陆游 42
- 十 笋 李渔 45
- 十一 茶 袁枚 48
- 十二 大观园饮宴 曹雪芹 51

第三单元 文人餐桌——人生百味

- 十三 第九味 徐国能 56
- 十四 吃的 朱自清 61
- 十五 劝菜 王力 65
- 十六 五味 汪曾祺 69
- 十七 春卷 舒婷 74
- 十八 杏花村访酒 梁衡 78

第四单元 致用之文——职场况味

- 十九 诗情画意融神韵 俞民 84
- 二十 《随园食单》善莫大焉 李国文 89
- 二十一 谈菜单设计的创新思路 刘根华 95
- 二十二 世界著名餐饮广告语欣赏 101
- 二十三 新闻一则 李俊 107
- 二十四 述职报告一篇 112

第一单元

华夏美食——缤纷美味

民以食为天,吃是文化,是学问,也是艺术。华夏大地,不仅孕育了壮丽山河与千古风流人物,也代代传承了独特的饮食文化、饮食学问与饮食艺术。

本单元精心筛选描写华夏美食中具有代表性菜肴的文字,有华夏特色鲜明的豆腐,蘸着许多文墨的西湖十锦;有闻名遐迩的北京烤鸭,鲜味诱人的佛跳墙;当然还有那数不胜数名点,飘在餐桌上的花香……这些都是国人中“好吃”又“好写”者的文章。读他们的文字,真可谓在美文“吃”遍中国,在饮食中“走”遍华夏;读他们的人生态度,则是在美食中享受生活,在生活中享受美食。

阅读本单元时,要注意思考我国南北饮食习俗的差异,比较常见菜式与鲜见菜式的异同,在雅俗共赏的饮馔美文中管窥华夏美食。当然还要发挥想象力,在想象与实践中学本单元,才能得到更多的收获。





一 豆腐颂^①

林海音

有中国人的地方就有豆腐。做汤做菜，配荤配素，无不适宜。苦辣酸甜，随意所欲。“它洁白，是视觉上的美；它柔软，是触觉上的美；它香淡，是味觉上的美。”女作家孟瑶说，“它可以和各种佳肴同烹，吸收众长，集美味于一身；它也可以自成一格，却更具有有一种令人难忘的吸引力”。

豆腐可和各种鲜艳的颜色、奇异的香味相配合，能使樱桃更红，木耳更黑，菠菜更绿。它和火腿、鲥鱼^②、竹笋、蘑菇、牛尾、羊杂、鸡血、猪脑等食品没有不结缘的；当你忙碌或食欲不振的时候，做一味香椿^③拌豆腐，或是皮蛋拌豆腐，小葱拌豆腐佐餐，都十分可口。时间允许，做一味麻辣烫三者兼备的好麻婆豆腐，或煎得两面焦黄的家常豆腐，或毛豆烧豆腐，绿的碧绿，白的洁白，只颜色就令人醉倒了。假如就一碗蒸得松松软软的白米饭，只此一味，不令人百尝不厌么？它像孙大圣，七十二变，却傲然保持着本体。

江苏有句谚语：“吃肉不如吃豆腐，又省钱又滋补。”豆腐的蛋白质含量是牛肉和猪肉的一半，但是价钱却便宜多了，豆腐的脂肪是植物性的，和肉类所含的动物性脂肪不同，吃了不会引起动脉硬化或心脏病等毛病。难怪有许多人说豆腐是“植物肉”了。又因为它含极少量碳水化合物，所以也适宜减肥的人吃。豆腐中的钙质含量和牛奶相同，特别适合孕妇和发育中的婴儿幼儿吃。

慈禧太后驻颜有术，每天都要吞珠食玉。据民间传说，御厨房有蒸锅四十九口，每口锅里放着镶着珍珠的豆腐，四十九天可以蒸烂，四十九口锅轮番蒸，慈禧太后就每天可以吃到一味润肤养颜的“珍珠豆腐”了。

豆腐的做法是先把黄豆泡在水里四至八小时，气温越高，泡的时间越短，泡够时间放入石磨中去磨，磨好后滤去豆渣，剩下来的就是豆浆。然后把豆浆加热至沸腾，再加凝固剂。一般都是

① 选自《食之趣》（珠海出版社2004年版）。林海音（1918—2001），原名林含英，小名英子，祖籍台湾省苗栗县。主要作品有散文集《两地》、《家住书坊边》，短篇小说集《烛心》、《城南旧事》等。

② 〔鲥（shí）鱼〕背黑绿色，鳞下多脂肪，是名贵的食用鱼。

③ 〔香椿（chūn）〕多年生落叶乔木，芽可食用。

用盐卤^①或石膏做凝固剂,石膏的成分是硫酸钙,盐卤中主要成分是氯化镁和硫酸镁。加入凝固剂后,再入压榨箱压去水分就是豆腐。美国黄豆协会台湾办事处,每年有经费部分辅助台湾的豆腐制造商到日本考察。在日本,制豆腐简直成了一门艺术。

近两年市面上出现了用两层塑胶袋包装,经过高温消毒的机器豆腐,不过销路并不十分好,一般主妇还是喜欢新鲜的豆腐。豆腐店做豆腐都是从傍晚开始,天亮前做好。大清早又开始造第二批供午市需求(豆腐工人下午休息)。人人都买得起豆腐,在台湾,一方豆腐只卖新台币一元五角。去年台湾人共吃了五亿公斤豆腐——平均每人二十三公斤。台湾每年产黄豆六万公吨,进口六十二万五千公吨,大部分来自美国,其中百分之十用来做豆腐,其余的多用来榨油。

豆腐是汉文帝时代(公元前一百六十年左右)淮南王刘安发明的。宋时,豆腐渐见普及,在江南,亦成为普通的食物。但除开特殊的情形外,尚未成为士大夫的食品,只有下层阶级用来佐膳。清代开始,豆腐扩及于上层家庭,有时且调理成帝王专用的高级豆腐。宋莘^②七十二岁做江宁巡抚,刚巧康熙皇帝南巡。在苏州觐见^③时,康熙见他年老,对他说:“朕有日用豆腐一品,与寻常不同。因巡抚是有年纪的人,可令御厨太监传授与巡抚厨子,为后半世受用。”

《随息居饮食谱》^④对豆腐有如下的说明:

“豆腐一名菽^⑤乳,甘凉清热,润燥生津,解毒补中,宽肠降浊,处处能造,贫富攸^⑥宜……以青黄大豆清泉细磨生榨取浆,入锅点成后,软而活者胜,其浆煮熟未点者为腐浆,清肺补胃,润燥化痰,浆面凝结之衣,揭起晾干为腐皮,充饥入馔,最宜老人。点成不压则尤软,为腐花,亦曰腐脑。榨干所造者有千层,亦名百叶,有腐干,皆为常肴,可荤可素……由腐干而再造为腐乳,陈久愈佳,最宜病人,其用皂矾者名青腐乳,亦曰臭腐乳,疝^⑦膨黄病便泻者宜之。”

不同时代,豆腐的名称亦异。古语叫大豆做菽,《尔雅》^⑧称为戎菽。豆腐又叫菽乳,还有“黎祁”或“来其”两个名称可能是印度或西域系统的语言,直到唐代,都是指乳酪、乳腐冻奶食品来说,后来才变成豆腐的别名。《清异录》^⑨说“邑人呼豆腐为少宰羊”,可能是因为豆腐普遍成为肉类的廉价代用品。

豆腐在中国社会中,是贫苦老实和勤劳的象征。章回小说与旧剧中,也常喜欢安排一对孤苦无依的老婆老头以磨豆腐为生,如《天雷报》^⑩里面的张元秀。豆腐也围绕着我国的语文。“豆腐西施”是说美貌的贫家女,“豆腐官”是廉洁的官,因为俸给微薄,只可以吃豆腐。

发挥豆腐烹调技巧最有名的人要算是成都北门顺何街的麻婆了。麻婆娘家姓温,排行第七,

① [盐卤(lǔ)]熬盐时剩下的液体,也叫卤水,简称卤。

② [宋莘(luò)]清代诗人,字牧仲,号漫堂,又号西陂,今河南商丘人。官至吏部尚书。

③ [觐(jìn)见]朝见(君主)。

④ [《随息居饮食谱》]清代医家王士雄著。该书成书于1861年。全书将饮食分为水饮、谷食、调和、蔬食、果食、毛羽、鳞介等七门,凡331种,分别介绍其性味功用。

⑤ [菽(shū)]豆类的总称。

⑥ [攸(yōu)]文言语助词。

⑦ [疝(gǎn)]中医病名。俗称疝积。

⑧ [《尔雅》]中国最早的一部解释词义的书,也是儒家的经典之一,列入十三经之中。

⑨ [《清异录》]北宋陶谷杂采隋唐至五代典故所写的一部随笔集。书中包括天文、地理、草木等37个门类,共648条。其中和饮食有关的有果、蔬、禽、兽、鱼、酒、茗、饌八个门类,共238条,从多方面反映了丰富的饮食文化史。

⑩ [《天雷报》]京剧剧目。

小名巧巧,美丽出众,偏是老天捉狭^①,在她脸上洒下一些白麻子,但仍不减她的美貌。她十七岁那年,嫁给顺记木材行四掌柜陈志灏^②。光绪二十七年,四掌柜不幸翻船。一月之间,健美的巧巧就形销骨立。小姑淑华看她孤苦零丁,加上十年相依的感情,不舍得留下她的四嫂自行出嫁。姑嫂俩为了生活,不得不面对现实,打开门户。

姑嫂都能裁会剪,仅仅添了一张案板,裁缝店就立刻开张。不到半年,生意冷淡下来。好在四掌柜在生时,那些常来他们店子歇脚的油担子,看她们打开店铺,每天又来歇脚,有些带点米,有些带点菜,没有带米带菜的就在隔壁买点羊肉豆腐,其余的人在油篓内舀点油,生火的生火,淘米的淘米,洗菜切菜,只等巧巧来上锅一烧,就可饱餐一顿了。大家故意省下一口,就够姑嫂早晚两餐有余,这些诚挚的情谊,不但鼓舞了巧巧枯萎的心情,而且更使她练出一手专烧豆腐的绝技。

巧巧做的臊子豆腐,经过众口宣扬,名传遐迩^③,凡是认得女掌柜的总是想方设法,前来攀亲叙旧,目的仅在想尝尝她做的豆腐。来者是客,怎好一个一个往外推。于是巧巧开店当炉起来。嫂嫂剁肉烧菜,小姑擦桌洗碗,那时是光绪三十年。她们每天忙上十四小时,年复一年,由于操劳过度,姑嫂先后去世,而麻婆豆腐却成了四川出色的名菜!

现在写出麻婆豆腐的做法,大家不妨试烧一碗。

材料:花生油八分之一杯,黄牛肉或羊肉一三〇公分,豆母(可用豆豉蒸软剁碎)半汤匙,姜汁一茶匙,辣椒粉少许,豆腐半公斤,花椒粉少许,葱蒜白梗切成半寸细丝,盐及酱油适量。

做法:炒锅洗净,用姜片擦拭,注入花生油,将沸时,将已注入姜汁及少许水之肉末倒入,肉末分开立即注入清水半杯,然后放进盐、酱油、豆母(咸度不够时,切勿先放豆腐,否则下锅就老),此时再放花椒辣椒粉(切忌用辣椒酱豆瓣酱,否则其味不正),一分钟后,将漂净的豆腐切成两公分方块打下,用小火焖煮二十分钟,放下葱蒜细丝,视水已干,盛出端在桌上,就是一碗麻、辣、烫的麻婆豆腐了。

很少人有吃腻了豆腐的经验。作家梁容若回忆生长在沙土绵延的地方的情形,从小见惯了田里种的大豆,豆子出产多,豆子的加工品自然也多。豆腐是天天见、满街卖的东西。见惯看腻,无色无香,再加上家乡豆腐常有的卤水苦涩味儿,所以他从小就不喜欢豆腐。

到抗日时期,一个兵荒马乱的残冬深夜,平汉路的火车把他甩在一个荒凉小站上。又饥又渴,寒风刺骨,突然听到卖豆腐脑的声音。梁容若挤在人堆里,一连吃了三碗。韭菜花的鲜味儿,麻油的芳香,烧汤的清醇,吃下去直像猪八戒吞了人参果,遍体通泰,有说不出的熨帖^④,心想:“行年二十,才知道了豆腐的价值。”

他回忆说:“北平的砂锅,奶汤豆腐,臭豆腐,杭州的鱼头豆腐和酱豆腐干,镇江的乳豆腐,我都领教过,留有深刻的印象。有一次还在北平的功德林吃过一次豆腐全席,那是一个佛教馆子,因为要居士们戒荤,又怕他们馋嘴,就用豆腐做成大肉大鱼的种种形式,虽然矫揉造作,从豆腐的贡献想,真是摩顶放踵利天下为之了。”

作家子敏说:“我对豆腐有一股温情:它甚至影响到我的处世态度。人跟人相处,你不能蛮横

① [捉狭]亦作“捉掐”,捉弄的意思。

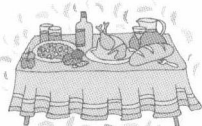
② [灏]读 hào。

③ [遐迩]远近。

④ [熨(yùn)帖]舒服。

地要求对方的心情‘必须’永远是春天。朋友难免失言、失态、失礼、失约。那时候，只有像豆腐那样‘柔软’的宽厚心情，才能容忍对方一时的过失。朋友相交，夫妻相处，如果没有‘豆腐修养’，很可能造成终身的遗憾。

“豆腐原是很平民化的食品。对我，它不只是这样，它是含有深远哲学意味的食品。它是平民的，但并不平凡，我们的‘中国豆腐’！”



赏析

林海音从20世纪20年代到40年代末，主要生活在北京，差不多整整30年，1948年才回到故乡台湾。她的作品中时常流露出对昔日生活的眷恋和缅怀，以及热爱国家民族的思想情感，如曾被搬上电影银幕的《城南旧事》，如《豆腐颂》。

《豆腐颂》紧紧围绕着“豆腐”这一主体，描述其作用、做法、历史变迁、名称的沿革，以及与中华民族精神内核之间的联系。文章依托豆腐言志，赞颂豆腐具有中国文化精神的特征之一——平易而脱俗，平和而宽厚，朴素却隽永。

《豆腐颂》开篇即提出“有中国人的地方就有豆腐”，一语点出中国人对豆腐的喜爱及豆腐在中国传统饮食文化中的重要地位。古往今来，喜食豆腐的人数不胜数——宋朝苏东坡有诗曰，“煮豆作乳脂为酥，高烧油烛斟蜜酒”；清朝才子金圣叹临死前在狱中传出的遗嘱是“吾儿，花生与豆腐干同嚼，有火腿味”；瞿秋白先生自始至终保持了人格的潇洒，他最后说：“中国的豆腐也是很好吃的东西，世界第一。”在现代作家中，不少人也对豆腐情有独钟，如梁实秋、汪曾祺、周作人、郭风、黄苗子、林斤澜、忆明珠、高晓声等都曾专文写过豆腐。

中国人喜吃豆腐，吃法可谓变化无常，各地有各地的特色。四川有又麻又辣的“麻婆豆腐”，浙江有“绍兴臭豆腐”，湖南有“长沙臭豆腐”，北京有“砂锅豆腐”，湖北有“荷包豆腐”与“东坡豆腐”，福建有略带甜味的“豆腐干”，海南有“豆腐烧”……百般滋味，却始终不离豆腐本身，难怪林海音说“它像孙大圣，七十二变，却傲然保持着本体”。

《豆腐颂》篇末说“对我，它不只是这样，它是含有深远哲学意味的食品”，给平凡的豆腐增添了不平凡的哲学意味。豆腐是柔软、平和的，而中国人“温柔敦厚”、“中庸平和”的性格特征，像极了豆腐式的阴柔之美。豆腐可谓中国传统文化的一个象征载体，它寄予了我们现代人在人际交往过程中也应具备的谦和、宽容、容忍的豆腐素养的含义。这应该就是林海音要“颂”豆腐的重要原因。林海音生平慷慨助人、勇挑重担，或许也与她的“豆腐哲学”息息相关吧。



练习

一、给加点字注音。

椿 盐卤 觐见 名传遐迩 熨帖

二、简要概括麻婆豆腐的传说和制作方法。

三、像豆腐这样平常却又十分能体现中华饮食特征的食品,你还能举出哪些?



活动

除了作家梁容若和子敏,还有很多作家写过豆腐,如梁实秋、汪曾祺、林斤澜等。请阅读他们的文章,写一篇读后感,举行一次读书交流会。



链接

1. 《文人品豆腐》,金实秋主编,上海远东出版社 2007 年版。
2. 中国豆腐网,<http://www.cndoufu.com>.

二 西湖十锦^①



赵继康

方圆三十里的杭州西湖,山外有山,水外有水,湖中有湖,极尽小巧玲珑的秀气。西湖畔的亭坊桥坞^②,也都被历代文人墨客的风骚才华所点缀,挖空心思地想出来许多文绉绉的名字,什么平湖秋月、柳浪闻莺,什么三潭映月、花港观鱼,什么断桥、小瀛^③洲的,以致饮食业的餐馆,也都沾上了风雅的气息,店名格外别致脱俗。譬如说:湖滨有名的知味观,吹嘘自己却偏偏要反问顾客知味与否。一个“观”字,更加寓意于请顾客不妨尝试、吃了再说的考评意味。厨师的手艺高超,不加任何饰词已尽在不言中。

知味观的虾肉小笼包子、蟹粉小笼包子以及普通的鲜肉小笼,享有盛誉已近一个世纪。著名的西湖食谱十锦,包括西湖的醋鱼,荷叶包的粉蒸肉,西湖泥封的叫花鸡等名菜,在这里也可以预订。杭州人既然以“钱塘风景古来奇”自傲,西湖十里荷塘的荷叶,以及积累陈年枯荷败叶带有清香的西湖泥,也都在无限自豪的菜单上,居于最最引人注目的地位。

和知味观齐名的另一家餐馆——楼外楼,位于孤山附近的湖岸边。游遍了“绿水逶迤、芳草长堤”^④的白堤,欣赏了传统剧目《白蛇传》中许仙与白娘子相逢处的断桥风光,游客们总喜欢驻足于楼外楼进午餐。楼外楼其实并非楼外有楼,而只是起源于古诗:“山外青山楼外楼,西湖歌舞几时休?暖风熏得游人醉,直把杭州作汴州。”^⑤在欣赏古人嘲讽南宋苟安局面的诗句中,摘下首句的楼外楼做了餐馆的雅号。与此相同采取工整对仗的餐馆,另有玉泉和灵隐的“山外山”和“天外天”餐馆,也都是对景而言,取山外青山层峦叠翠的诗意。而由于楼外楼的位置,恰恰在里西湖与外西湖之间,路转堤斜莲荷飘香的中段,楼外楼的菜肴,也就格外以湖鱼塘藕来号召顾客尝鲜。除了莲蓬菱角可以入菜之外,楼外楼在早年未国有化之前,门外蓄有巨池,以清水养育从

① 选自《吃遍天下——神州美食地图》(山东画报出版社2006年第2版),有改动。赵继康,当代作家。著有长短篇小说多部。

② [坞(wù)]水边建筑的停船或修造船只的地方。

③ [瀛]读 yíng。

④ [绿水逶(wēi)迤(yí)、芳草长堤]语出欧阳修《采桑子》。

⑤ [山外青山楼外楼……]宋朝诗人林升《题临安邸》诗。

西湖捞来的肥鱼。顾客入门,只要向池中任何一条肥鱼一指,厨师立即以手网将那条鱼捞上来,用秤称过斤两,惯例还要当面把鱼用力向地上一摔,把活鱼当场摔个半死,拿进厨房现剖现煮,要不了半小时,游鱼已盛在盘中端上了桌。哪条鱼属于哪一桌,厨房绝不会弄错。鱼的新鲜与否,也就可想而知。

十锦食谱之中,楼外楼以及各大餐馆,皆以“西湖醋鱼”为保留菜单,也算是杭州味的一大特色。醋鱼的烹调方法说来其实十分简单。清水煮开后,投入鲜鱼清煮,十多分钟后取出,盛入盘子,再浇以糖醋姜葱勾芡的汁水,色彩清爽美观,味道清淡中略带酸甜,鱼肉却极嫩,筷子有时几乎夹不起来。也许因为西湖的鱼,饲料丰富,桃花、荷花、桂花、梅花四季飘香,柳絮落花零落湖面如雨,西湖的鱼餐落英之芬芳,肉味也就格外细腻。所以,誉满江南的西湖醋鱼,尽管在其他城镇如法炮制,甚至用同样的作料、同样的米醋,也绝对做不出西湖醋鱼的鲜嫩。至于荷叶包的粉蒸肉,或是西湖塘泥包封的叫花鸡,其草根气息,非西湖莫属,就更加不用提了。

两千多年以前,秦始皇巡海来到杭州湾时,杭州还只是一片海滩。秦皇巨船紧锚的大佛石,至今留有纪念。八百多年以前,这片海滩早已沉积为陆地,但不叫杭州,而是仁和及钱塘两个县。北宋南迁来此,以绍兴府为首都,钱塘、仁和均属绍兴府管。南宋偏安于此的年代,西湖的繁荣可以说达到了饱和点。湖上画舫林立,短棹^①轻舟载酒,急管繁弦笙歌中,竞相去荷塘花深处寻醉,甚至刺荷叶心而饮其茎作荷叶杯。而狼藉杯盘时最常见的菜肴,当然又少不了西湖的鲜鱼。不过,当时的烹调仍不脱孔夫子的“食不厌精、脍不厌细^②”。最风行的是以鲈鱼细切成脍,煎炒煮烹,或加以菰菜^③、莼菜^④作羹。“金齑^⑤玉脍”这道菜,即以菰菜的金黄和鲈鱼肉的洁白加以形容的美味。早在隋朝杜宝《大业拾遗记》^⑥中,就留有记载说“金齑玉脍,东南之佳味也”。苏东坡《和蒋夔^⑦寄茶》,也有这样两句诗:“金齑玉脍饭炊雪,海蜃江柱初脱泉。”当时西湖桥头,又有一个叫宋五嫂的人,当垆^⑧卖酒,切得一手极薄的鱼片,几乎透明而飘飘欲飞,以此鱼脍有时更配以金橙,制作的“五嫂鱼羹”,一时扬名天下,成为烹调史上留名千古的有名女厨师。近年杭州餐馆恢复了宋嫂鱼羹这一道名菜,同时也恢复了苏东坡任钱塘太守时,最喜食的四方块浓汁肉,称之为东坡肉,这就大大丰富了西湖十锦菜谱的内容,在杭州有名的百年名餐馆——天香楼,即以此作为保留菜单中最出色的菜目。

五样名菜,再加上江浙民间家家户户知悉并善于调理的梅干菜烧肉、雪里蕻笋肉丝、湖菱烧豆腐,算起来已有八样别具风格的杭州菜。其中的雪里蕻笋片肉片,又名“片儿川”,是杭州最有名的面食馆——奎元馆中的王牌面。

杭州作为佛教的中心地区之一,灵隐寺的建筑已有一千六百多年的历史。古往今来,香客云集来此朝拜进香,功德林的素食菜肴,自然也有摸索出来一套素菜美食。

① [棹(zhào)]桨。

② [食不厌精、脍不厌细]出自《论语·乡党》:“斋必变食,居必迁坐。食不厌精,脍不厌细。”厌,满足。脍,细切的肉。

③ [菰(gū)菜]即“茭白”。

④ [莼(chún)菜]多年生水草,睡莲科,茎与叶的背面有黏液,春、夏季宜采嫩叶作汤菜。

⑤ [齑(jī)]切成细末的姜蒜等配料,此处指将菰菜切成细末。

⑥ [《大业拾遗记》]旧题唐颜师古撰,亦名《隋遗录》,又名《南部烟花录》。书中主要记述炀帝幸广陵江都时宫中秘事。

⑦ [夔]读 kuí。

⑧ [当垆]对着酒垆;在酒垆前。垆,放酒坛的土墩。

功德林当然不是杭州只此一家独有,上海、苏州各地的功德林,都享有很大的盛名。但杭州功德林的素烧鹅,却制来特别滋味可口。“素烧鹅”是完全仿效烧鸭烧鹅的切块形状制作的,用料却只是单纯的豆腐衣或说豆腐皮——在广州叫做“边竹”的薄薄腐皮。烹调时在每一层豆腐皮之间,抹一层酱油和麻油,一张张叠起来压紧,然后折叠好放在蒸锅里蒸,蒸好后切成块,放置在盘子里,恰像烧鸭烧鹅的胸脯肉切块一样。豆腐皮被酱油染色后,一张紧贴一张,乍看上去很像酱鹅肉的纤维,皮上再略微起皱,光泽黑亮,和烧鸭烧鹅的皮很像,几乎可以乱真。

现代的游客美食家,在饱餐山珍海味之后,不免脑满肠肥,一般都患有胆固醇偏高的毛病。而素烧鹅这样的菜肴,可以说既可起减肥的功效,又享受了比鸡鸭鹅肉更加高级的似肉非肉佳味。和素烧鹅一样的素火腿,制法雷同。不过抹过酱油麻油后,以棉纱线紧缚,豆腐皮与豆腐皮之间,几不留任何空隙,蒸熟切片后类似金华火腿滋味,也是素食中的花色美味。

同样的,以豆腐皮包肉末,做成马铃薯形状的炸响铃,也许可添作西湖十锦的第十一锦。不过,随处可见的杭州小吃,如桂花白糖藕粉、翠绿的清明团子、鹅黄色的南瓜团子、萝卜丝和面粉炸成扁圆形的油冬儿,挑担子卖的藕粥,葱包桢和米粉烘片,虽非菜肴,也无一不体现了杭州西湖地方美食的特色。

其中值得一提的是街头常见小学生卖的“葱包桢”,大都系用平底锅自制的春卷皮子,裹上一根油条两三根小葱,在平底锅上加热后卖出。据说是南宋时期的遗物。民间百姓因为热爱岳飞,又痛恨秦桧以莫须有的罪名,在湖畔的风波亭杀害了岳将军,人们无以发泄心中的恨意,就满街叫卖葱包桢,寓意于人人买来咬一口秦桧的肉。所以,葱包桢这一民间小吃,就像江浙一带传说的鸡头咬开的鸡脑子,形状很像秦桧下跪的样子一样,几乎是妇孺皆知的教育性民意。

此外,值得大书特书的民间小零食,就是山核桃和香榧^①子了。山核桃在杭州又叫小胡桃,和大核桃一样,极富有营养价值,但却是山间野生的小核桃,加盐炒得半焦黄以后,嗑开胡桃壳,核桃肉大都裹一层紫衣,又香又脆,其鲜美味道大约全世界稀有。同样的,香榧子也只在杭嘉湖一带才见出产,全世界少有此物。美国纽约和旧金山的食品公司,几乎是凡中国大陆有的山珍海味,这里全都有了。唯有山核桃和香榧子,却遍觅市场不见。想来是因为此二物既为杭州民间酷爱,谁也不敢缺德出口这两样山珍。年年新年春节,杭州人如果吃不到山核桃和香榧子,天怒人怨,夸张一点说简直足以引起暴动。大跃进和三年自然灾害时期,粮食可以缺到吃不饱,但山核桃、香榧子的配给制度,却一向执行得毫不马虎。通货膨胀,老百姓只以山核桃涨价举为例证,各机关或工厂企业在年终发放奖金,职工们分享福利时,也绝不会忘记公账送上半斤一斤山核桃,作为定量供应之外的优惠照顾。而如果国营的进出口公司,敢于减缩取消山核桃、香榧子的杭州定量供应,强行出口换取外汇的话,至少葱包桢一类的骂街民意,肯定也会有新的创造发明。所以,要说杭州地方性的美食,舍此即有偏于代表性了。

唐宋两代,做过杭州太守在西湖浚^②渠筑堤的白居易和苏轼,除留下了白堤、苏堤千古功德的德政外,也流下了不少书写钱塘山光水色的绝妙好诗词。热爱美食的东坡学士,更写过《老

① [香榧(fèi)]常绿乔木,种子有很硬的壳,两端尖,称“榧子”,仁可食,亦可入药、榨油。木质坚硬,可做建筑材料。通称“香榧”。

② [浚(jùn)]疏通。

饕①赋》，自称为贪食老饕。晋朝的张翰在洛阳，见秋风起，因想吃吴中的鲈鱼脍和莼菜羹，叹息说：“人生贵在适意耳！何能羁宦数千里外以要名爵？”为此辞官而归。后世每以鲈莼为思乡的典故。但也有人认为这是因为宦途多凶险，张季鹰（翰）不过是知机而抽身隐退，托此以借说而已。苏东坡却为此爽快地说：“不须更说知机早，直为鲈鱼也自饕？”②西湖桥头宋五嫂的鱼羹，恰如东坡所写的诗一样：“吴儿脍缕薄欲飞，未去先说馋涎垂。”③“馋涎”这个词汇即由此而来。杭州近年发掘研究古代饮食文化，恢复了“宋嫂羹”，应该说是很明智的旅游业创举，而西湖十锦菜肴，也许也该以一尝西湖鱼为首要节目吧！



赏析

本文选自赵继康旅居美国后所写的《吃遍天下——神州美食地图》。独在异乡为异客，她时时回忆起“祖国的味道”，恐怕祖国各地的民间小吃会时时进入她的梦乡吧。书中每个角落关于“神州的美食”，都饱含着作者对祖国美食的怀念和对中国民俗的探讨。

“上有天堂，下有苏杭”，《西湖十锦》展现给读者的恰是一个“美食天堂”的杭州。文章紧紧围绕杭州西湖本地的风俗习惯，将饮食画了个地图。作者的回忆里，难忘的是湖滨的“知味观”，孤山附近的“楼外楼”，玉泉的“山外山”和灵隐的“天外天”，还有杭州的“功德林”，还有处处可见小吃买卖的寻常街头。想当年，光绪帝赴杭时就有“买楼外楼醋溜鱼佐酒”，可见老店之“老”，又可猜楼外楼佳肴之味美。

周作人先生在《南北的点心》一文中说：“北方的点心是常食的性质，南方的则是闲食。”而《西湖十锦》中的美味，完全可以套用李清照的语调：这西湖美食，怎一个“闲”字了得？闲，不仅闲在环境幽雅，还闲在做法精致，闲在滋味鲜美。

中国的饮食文化实在是太富有想象力了，且不说八大菜系的辉煌，也不说数之不尽的小吃，就说文中这“西湖十锦”，那泛着西湖塘泥芬芳的叫花鸡，那缭绕着西湖荷叶清香的粉蒸肉，那以假乱真的素烧鹅，还有那令人叫绝的宋嫂鱼羹……西湖美食正如西湖美景一般，令人流连忘返。

“西湖十锦”食谱里，为首的是西湖醋鱼，乃用活草鱼烹制，入开水锅中氽至断生捞出，保持整条不碎，肉质不糊烂。浇鱼卤汁要薄而浓，其味才美。作为蔬菜奇品的“西湖莼菜汤”，若是头一次吃，那个滑溜，那个滑腻，那个新翠，真叫入口不可捉摸……且莫说尝遍天下美食，若人生在世，能尝遍杭城美食，足矣！

① [饕]即饕餮(tāotiè)。传说中的一种贪吃的怪兽。

② [不须更说知机早，直为鲈鱼也自饕]语出苏轼《戏说吴江三贤画像三首(张翰)》。“直为”句原句作“直为鲈鱼也自贤”。

③ [吴儿脍缕薄欲飞，未去先说馋涎垂]语出苏轼《将之湖州戏赠莘老》诗。



练习

一、解释下列词语的意思,并给加点字注音。

金齋玉脍 当垆卖酒 短棹轻舟 老饕

二、在本文中,“西湖十锦”的菜式名称分别是什么?

三、请说说“西湖十锦”的共同特征。

四、为何在书写完西湖的名菜后,还要大书特书民间零食山核桃和香榧子呢?

五、文中引用了不少古诗名句,请摘出你最喜欢的三句并说说喜欢的理由。



活动

以小组为单位,设计一道自己家乡的美食菜单,并向“顾客”介绍入选的美味佳肴,看看哪一份菜单“点单率”最高。



链接

- 1.《杭州名菜英文译法》,浙江在线 www.zjol.com.cn.
- 2.《浙菜精华》,吴杰主编,中国建材工业出版社 2005 年版。
- 3.《吃遍杭州》,安峰编,上海远东出版社 2005 年版。



三 名点吃不完^①

由国庆

堆积美味的萨其马

萨其马是京式糕点的重要代表之一。史来,有关萨其马的由来说法不一。萨其马也见写作“萨齐玛”、“萨其玛”、“沙其马”或“赛利马”等,不尽相同。目前的《现代汉语词典》中收录有“萨其马”这一词条。

邓云乡^②先生在《增补燕京乡土记》中分析,萨其马的译音“不是蒙古语,就是满洲语,故写法各异。如说是喇嘛点心,那就是蒙古语;如说是满洲饽饽,那便是满洲话”。后来比较一致的说法认为萨其马为满洲饽饽。切块儿和码放整齐是萨其马制作、存放的重要环节。“切”字,满语为“萨其非”;“码”字,满语为“玛拉木壁”。有关学者认为,“萨其马”或许就是这两个词的缩写。另外,萨其马的汉名又叫“糖缠”,《清文补汇》^③中也有此记载,但这一名字却没有流传下来。

“萨其马”一词始见于清乾隆三十六年(1771)大学士傅恒所著的《御制增订清文鉴》中,“萨其马,把白面经芝麻油炸后,于糖稀中掺和”。书中又将萨其马释为“狗奶子糖蘸”,此名源于萨其马最初是用东北的一种形似狗奶子的野生浆果为辅料的。“糖蘸”是指油炸的面片经蜜、糖拌透。满人入关后,萨其马的辅料改用葡萄干、山楂糕条(丁)、青梅、瓜子仁等,“狗奶子”逐渐被人淡忘了。《光绪顺天府志》记:“赛利马为喇嘛点心,今市肆为之,用面杂以果品,和糖及油蒸成,味极美。”而《燕京岁时记》^④中说:“萨齐玛及满洲饽饽,以冰糖、奶油和白面为之,形如糯米,用石灰木烘炉烤热,遂成方块,甜腻可食。”

萨其马在秋冬上市,较为常规的传统做法大致如下:以鸡蛋、奶、糖和面粉调成糊状,面粉通

① 选自《追忆甜蜜时光:中国糕点话旧》(百花文艺出版社2005年版),有删减。

② [邓云乡]著名作家、社会史家、民俗学家。著作有《燕京乡土记》、《红楼风俗谭》等。

③ [《清文补汇》]满文辞书。(清)宜兴编撰。

④ [《燕京岁时记》](清)富察敦崇著。该书皆以实录入笔,内容丰富详实,对研究北京的岁时风物、社会生活均有重要史料价值。